Pieczone jabłka z wegańskim twarożkiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

30 min

3 porcje

Składniki:

- jabłka duże - 3 szt.
- tofu naturalne - 180 g
- morele suszone - kilka kilka
- wanilia - 1 szczypta
- ksylitol - 1 łyżeczka
- świeże listki mięty - kilka kilka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- mleko ryżowe - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Jabłka smakują dobrze zarówno na ciepło, jak i zimno.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ze wszystkich jabłek odetnij „kapelusze” i wydrąż gniazda nasienne.

KROK 2: Twarożek zblenduj z mlekiem ryżowym, wanilią, ksylitolem, miętą, sokiem z cytryny, a następnie wmieszaj posiekane morele.

KROK 3: Tak powstałym twarożkiem wypełnij jabłka, które zapiecz w piekarniku przez 20 minut w 180 stopniach.